

ENTRADAS_

Queso provoleta con chicharrón de pulpo (180 g). **\$224**

Exquisito queso artesanal a la plancha coronado con chicharrón de pulpo al mojo de ajo con toque de mayonesa al chipotle.

Alcachofa a las brasas (150 g). **\$264**

Fresca alcachofa terminada en nuestro horno a las brasas Vesuvio con salsa a elección: Fondue de queso con nuez y miel de trufa ó salsa Nikkei agridulce de chile de árbol, ajo y jengibre.

Wonton de pato agridulce con salsa pebre (120 g). **\$244**

Relleno de suaves carnititas de pato cocinadas a baja temperatura coronado con salsa típica chilena a base de jitomate, pimientos, cilantro, perejil y un toque de vinagre de vino tinto.

Camarones roca (120 g). **\$234**

Camarones directos del Pacífico, fritos a la perfección con panko, salseados con mayonesa al chipotle y un toque de aceite de chiles secos.

Pulpo al ajillo (120 g). **\$294**

Trocitos de pulpo salteado con chistorra y toque de ajo, chile guajillo y vino blanco, acompañado de papas cambray y perejil.

Tuétanos rostizados a las brasas (650 g). **\$334**

Deliciosos tuétanos preparados en nuestro horno a las brasas Vesuvio, preparados con salsa a elección:

Esquites con mayonesa al chipotle y queso parmesano ó con chicharrón de pulpo y ribeye (120 g).

Endivias rostizadas con tahini al limón (100 g). **\$234**

Tatemadas a las brasas coronadas con fresco aderezo de ajonjolí con limón, queso parmesano y aderezo agridulce.

Papas trufadas con salsa fondue (200 g). **\$264**

Crocantes papas a la francesa cubiertas con deliciosa salsa de quesos, un toque de aceite de trufa blanca, perejil y parmesano.

Tataki de filete de res con aderezo cremoso de trufa (120 g). **\$284**

Delgadas láminas de suave filete sellado a las brasas, edamames, cebollín, aderezo de trufa y parmesano.

Tártara del mar (120 g). **\$234**

Fresca mezcla de atún, salmón y robalo con leche de tigre con chile poblano, aguacate, edamames, mango, cebolla morada y cremoso de aguacate coronada con esferificación de maracuyá.

Almejas mantequilla a la parmesana (3 pzas). **\$274**

Directo desde Ensenada a nuestra terraza, gratinadas en su concha con salsa de queso parmesano y perejil.

Degustación de conchas de temporada (4 pzas). **\$294**

Fresca selección del pacífico mexicano sujeta a temporada, preparada con callo de hacha y camarones con salsa a elección:

Ponzu Yuzu: Salsa cítrica con alga chuka con toque de aceite de ajonjolí.

Bruja: Pico de gallo, aguacate y salsa bruja.

Rasurada: Chile serrano, cilantro y salsa mixta negra, sangrita y poro frito.

Nikkei: Chalaquita con leche de tigre con maracuyá.

Tataki de atún acevichado (160 g). **\$284**

Láminas de atún sellado con cama de ceviche de camarón y robalo, leche de tigre de habanero tatemado, maíz cacahuazintle y pico de gallo con piña.

Aguachile de camarón (120 g). **\$234**

Fresca preparación con pepino, cebolla morada, manzana verde y leche de tigre con maracuyá.

Aguachile de Ribeye (120 g). **\$254**

Delicioso ribeye sellado a las brasas, preparado con salsa tatemada, pepino, cebolla morada y cilantro (120 g).

GUACAMOLES_

Guacamole clásico (300 g). **\$174**

Aguacate, chile serrano, jitomate, cebolla morada, cilantro y limón.

Guacamole Xnipec (300 g). **\$174**

Aguacate, chile habanero encurtido con cebolla morada piña, cilantro y limón.

Extras **\$194**

Chicharrón de rib eye (250 g).

Escamoles a la mantequilla (solo en temporada, 50 g).

Chapulines tostados (30 g).

El consumo de alimentos crudos o semicocidos puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades asociado con el consumo de bivalbos y univalvos crudos. Favor de informar al personal si padece alguna alergia provocada por alimentos. Es exclusiva responsabilidad de quien los consume. En Piso Cuatro cuidamos la preparación de nuestros platillos cumpliendo los estándares de higiene a fin de evitar enfermedades por el consumo de éstos. Precios en Moneda Nacional. Incluyen IVA.

ARROCES_CREMAS_&_PASTAS

- Arroz Nero con mariscos** (180 g). **\$384**
Exquisita mezcla de camarones, calamar y pulpo con salsa sriracha y toque de leche de tigre.
- Risotto con trufa y hongos** (180 g). **\$394**
Selección de hongos en temporada preparados en deliciosa salsa cremosa de tartufo negro y queso parmesano.
- Risotto alla Milanese con chamorro** (180 g). **\$394**
Intensa preparación con azafrán y suaves trocitos de chamorro de cerdo cocinado a baja temperatura durante ocho horas.
- Crema de cebolla francesa** (220 ml). **\$184**
Cebolla cocinada durante 8 horas a fuego bajo con un toque de jugo de carne y crema gratinada a los 4 quesos.
- Clam chowder** (220 ml). **\$214**
Cremosa preparación de almejas, tocino y trocitos de papa con toque de vino blanco servida en hogaza rústica.
- Crema de jitomate rostizado con parmesano** (220 ml). **\$194**
Deliciosos preparación de jitomates rostizados con ajo, cebolla y hierbas aromáticas.
- Fusilli a los cuatro quesos** (200 g). **\$224**
Cremosa mezcla de queso de cabra, parmesano, gouda y mozzarella con un toque de pimienta negra y perejil.
- Spaghetti con camarones al limón** (200 g). **\$274**
Deliciosa preparación con jitomate, toque de chile seco, perejil y vino blanco.
- Lasagna de ricotta** (180g). **\$274**
Preparada a las brasas con mezcla de ricotta con ralladura de limón, salsa de jitomate con orégano y gratinada con mezcla de cuatro quesos.

ENSALADAS_

- Carpaccio de queso de cabra con miel de trufa y fruta deshidratada** (100 g). **\$234**
Fina lámina de queso de cabra natural preparada con deliciosa mezcla frutal, jitomate deshidratado coronado con intensa miel de trufa.
- Burrata con mixto de tomates asados y jamón serrano** (120 g). **\$214**
Mezcla de jitomates de cultivo orgánico a las brasas y cebolla morada coronada con cremosa burrata y aceite de olivo extra virgen con jamón serrano.
- Ricota con raíces tatemadas y vinagreta de frutos rojos con nueces caramelizadas** (140 g). **\$214**
Suave ricotta cubierta con selección en temporada de raíces orgánicas directas desde las Chinampas tatemadas a las brasas con un toque de aceite de olivo extra virgen.
- Ensalada de hojas mixtas y queso brie** (120 g). **\$194**
Fresca mezcla de jitomate rostizado, nueces caramelizadas, y queso brie, servida en cama de hojas orgánicas de cultivo sustentable con aderezo de miel y mostaza.

HAMBURGUESAS_

Todas nuestras hamburguesas están preparadas en suave pan brioche artesanal y acompañadas de papas a la francesa (120 g).

- Hamburguesa Piso_Cuatro** 1 pza (200 g). **\$324**
Mezcla de new york y ribeye angus choice, doble queso gouda, tocino, mayonesa al chipotle, pepinillos encurtidos, jitomate y lechuga.
- Hamburguesa Fondue de quesos** (120 g). **\$234**
Mezcla de ribeye nacional y picaña, jitomate rostizado, lechuga, mermelada de cebolla con tocino, bañada en cremosa salsa a los 4 quesos.
- Hamburguesa de Portobello y Brie** (120 g). **\$224**
Hongo portobello a las brasas acompañado con queso brie fundido, deliciosa mermelada de cebolla al vino tinto, lechuga y jitomate rostizado.

TACOS_&_TOSTADAS_

Orden de tres tacos, preparados con todo el sazón de nuestra cocina a la temperatura perfecta.

- Tacos de short rib** (120 g). **\$284**
Suave costilla de res importada, cocinada durante 14 horas en nuestro horno a las brasas acompañada de chimichurri y papa paja.
- Tacos de picaña Villamelón** (120 g). **\$224**
Suaves trozos de picaña con jugosa chistorra asada, acompañada de salsa villamelón, chicharrón de cerdo frito y frijoles.
- Tacos de Porkbelly** (120 g). **\$264**
Exquisita carne de cerdo importada con crocante cobertura, frijoles, cebolla encurtida y mayonesa spicy.
- Tacos de Cachetada de Ribeye** (120 g). **\$264**
Suaves láminas de ribeye con costra de queso gouda, guacamole y frijoles.
- Tostadas del Pacífico** (120 g). **\$224**
Mezcla de robalo y camarones con leche de tigre, maíz cacahuazintle, cebolla morada y camote.
- Tostadas de atún con sandía tatemada** (120 g). **\$224**
Fresca mezcla de atún con trozos de sandía sin semilla a las brasas con toque de fresca leche de tigre, mayonesa al chipotle, aguacate y poro frito.

El consumo de alimentos crudos o semicocidos puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades asociado con el consumo de bivalvos y univalvos crudos. Favor de informar al personal si padece alguna alergia provocada por alimentos. Es exclusiva responsabilidad de quien los consume. En Piso Cuatro cuidamos la preparación de nuestros platillos cumpliendo los estándares de higiene a fin de evitar enfermedades por el consumo de éstos. Precios en Moneda Nacional. Incluyen IVA.

PLATOS_FUERTES

Selectas creaciones inspiradas en cocina fusión con ingredientes nacionales de la más alta calidad.

Filete Mignón con papa pavé, mixto de hojas del campo y jus de carne (250 g). **\$334**

Jugoso filete de res acompañado de camarones, milhojas de papa, betabel rostizado y jus de carne.

Salmón trufado con queso de cabra y espárragos (200 g). **\$424**

Suave lomo de salmón coronado con mezcla de queso de cabra, jitomates, nueces, en cama de puré de camote y toque de miel de trufa.

Rack de cordero con pebre (250 g). **\$424**

Costillas de cordero importado a las brasas, acompañado de papas cambray rostizadas con tradicional salsa chilena a base de hierbas y vinagre de vino tinto.

Porkbelly con mole Xiqueño (200 g). **\$364**

Jugosa carne de cerdo crocante importada, acompañada de cebolla encurtida, puré de camote y mixto de hojas verdes.

Pulpo a las brasas con alioli a la paprika (400 g). **\$434**

Delicioso pulpo cocinado a fuego lento, terminado a las brasas, acompañado de papas al mojo de ajo y perejil.

Robalo a la mantequilla de alcaparras (200 g). **\$434**

Exquisito lomo de robalo a las brasas con intensa mantequilla de alcaparras y limón acompañado de cremoso puré de papa.

Short Rib estofada a las brasas (500 g). **\$814**

Suave costilla de res importada, cocinada durante 14 horas en nuestro horno a las brasas, terminada en su mesa con deliciosa salsa preparada con vino blanco y papas cambray.

Camarones U8 al mojo de ajo (250 g). **\$794**

Deliciosos camarones del pacífico mexicano perfectamente cocinados a las brasas y acabados con mojo de ajo rostizado con toque de limón y papas cambray con perejil.

A_LAS_BRASAS

Deliciosas preparaciones realizadas exclusivamente en nuestra parrilla de autor logrando aromas y texturas con la salsa a elección.

DEL MAR

Pulpo (800 g). **\$724**

Salmón (400 g). **\$624**

Robalo (400 g). **\$724**

Salsa a elección:

Adobado, Mojo de ajo, Anticuchero, Ajillo, Mantequilla con alcaparras al limón.

DEL CAMPO

Exquisitos cortes preparados directamente a las brasas logrando un perfecto acabado y único sabor.

Ribeye Angus Choice (500 g). **\$1,114**

New York Angus Choice (500 g). **\$994**

Porter House Angus Choice (1 kg). **\$2,964**

Tomahawk Angus Choice (1 kg). **\$2,964**

Guarniciones (200g)

Preparadas con ingredientes frescos para acompañar nuestras creaciones a las brasas.

Elote dulce tatemado con mayonesa yuzu. \$164

Papas a la francesa trufadas. \$194

Puré de papa con ajo rostizado y parmesano. \$124

Puré de camote con mantequilla a la pimienta. \$134

Espárragos con mantequilla y parmesano. \$144

POSTRES_

Volcán de mil hojas (140 g). **\$234**

Crocante de mil hojas, mousse de guayaba con canela y pistaches tostados con coulis de frambuesa.

Carajillo flameado (140 g). **\$254**

Brownie de triple chocolate coronado con helado de café y mousseline de espresso con vainilla de Papantla flameado con licor 43.

Citrus tiramisú (140 g). **\$234**

Mousse de limoncello y galleta con crocante de chocolate blanco y esferificación de limón eureka con manzanilla.

Fuji de matcha (140 g). **\$234**

Fondant de chocolate blanco con cremoso relleno de matcha y lichis.

Mármol de chocolate (140 g). **\$354**

Esfera de chocolate semiamargo y chocolate blanco rellena de mascarpone con mantequilla de maní con plátano flameado con tequila.

El consumo de alimentos crudos o semicocidos puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades asociado con el consumo de bivalvos y univalvos crudos. Favor de informar al personal si padece alguna alergia provocada por alimentos. Es exclusiva responsabilidad de quien los consume. En Piso Cuatro cuidamos la preparación de nuestros platillos cumpliendo los estándares de higiene a fin de evitar enfermedades por el consumo de éstos. Precios en Moneda Nacional. Incluyen IVA.